

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PASTAS

LASAÑA RAPIDA

INGREDIENTES:

- 4 Tazas de salsa marinara de poca grasa (se compra en frasco)
- 2 Tazas de queso ricotta de poca grasa
- 1 Taza de requesón de poca grasa
- ¼ Taza de perejil picadito
- 1 Cucharada de ajo triturado
- 4 Onzas de queso muzarela rallado
- 12 Onzas de pasta para lasaña sin cocinar
- ¼ Taza de queso parmesano recién rallado

PREPARACION:

Engrasa ligeramente un molde de hornear de 9 X 13 pulgadas.
Mezcla el queso ricota con el requesón, el perejil y el ajo.
Vierta 1 taza de salsa de spaghetti en el fondo del molde.
Coloca 1/3 de la pasta de lasaña, sin cocinar, una tira al lado de la otra, pero sin tocarse.
Pon sobre la pasta la mitad de la mezcla de queso y cubra con 1 taza de la salsa, 1/3 de la pasta y el resto de la mezcla de queso.
Añade otra taza de salsa, el resto de la pasta y el resto de la salsa.
Cubre con queso parmesano y tapa el molde con papel de aluminio.
Refrigera de 6 horas a toda la noche.
Destapa el molde y hornéalo a 350 grados durante 1 hora y 15 minutos.